

Haydi
Mutfağa



Pilavdan Tavşan

- Malzeme
- 1 kâse piring
 - 1 havuç
 - 1 parça brokoli
 - 1 siyah zeytin
 - 1 yemek kaşığı tereyağı

Bu sayfadaki
etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Pirinci yıkayın ve suda haşlayın. Sonra içine tereyağı ekleyip dinlenmeye bırakın. Brokoliyi yıkayın ve az suda kısa bir süre haşlayın. Bir tabağa alarak soğumasını bekleyin. Havucu yıkayıp soyun. Uç kısmından bir parça ayırıp geri kalanını rendeleyin. Rendelediğiniz havucu tabağa koyun. Yuvarlak bir kâse ya da kalıp kullanarak pilavdan tavşanın başını oluşturun. Kulaklar için de oval biçimli bir kâse ya da kalıp kullanabilirsiniz. Zeytinden keseceğiniz parçalarla tavşanın gözünü, burnunu ve ağzını yapın. Ayırdığınız havuç parçasından iki küçük daire keserek bunlarla tavşanın yanaklarını yapın. Havucun kalanından küçük havuçlar hazırlayın. Üzerlerine de birer parça brokoli koyarak küçük havuçların yapraklarını yapın. Brokoli parçalarının kalanıyla da tabağınızı süsleyin. Afiyet olsun.